

Optimización de pedidos para Pastelerías y Productos Fríos

Última actualización: 29/07/2026 · <https://academy.delitbee.com>

Si tu negocio es una **pastelería, obrador** o vendes **productos que requieren preparación anticipada** (pan, tartas, bollería, etc.), esta configuración te interesa.

Nuestro sistema estándar está optimizado para **comida caliente** (pizzas, hamburguesas, etc.) asumiendo la preparación *justo antes* del envío. Para adaptarnos a la producción con antelación, ofrecemos dos funcionalidades clave:

- 1. **Modo Productos Fríos (MPF):** Cambia la lógica de cálculo del tiempo de preparación.
- 2. **Anticipación de Pedidos:** Permite pedidos para días futuros (hasta **6 días** de antelación).

📦 ¿En qué se diferencia el Modo Productos Fríos?

Consideremos el siguiente escenario en una pastelería que tiene activados el **Modo Productos Fríos** y la **Anticipación de Pedidos hasta 3 días**:

- **Horario de Cocina/Pastelero:** 7:00h a 14:00h.
- **Horario de Apertura al Público:** 9:00h a 20:00h.
- **Tiempos de Preparación:** Tarta: **2h** / Pasta: **20m**.

La diferencia clave reside en cómo se relaciona el **Horario de Cocina (Producción)** con la **Hora de Entrega**.

Característica	Modo Por Defecto (Comida Caliente)	Modo Productos Fríos (Pastelería/Obrador)
Lógica de Preparación	Asume que la preparación debe terminar inmediatamente antes de la entrega/recogida.	Asume que la preparación puede ocurrir horas antes de la entrega/recogida, siempre que se haga durante el Horario de Cocina .

Característica	Modo Por Defecto (Comida Caliente)	Modo Productos Fríos (Pastelería/Obrador)
Horario	Obliga a que el horario de cocina y del producto coincidan con el tiempo de preparación para la entrega.	Optimiza para dar tiempo a la preparación, respetando el Horario de Cocina (horario del pastelero/obrador).

Implicación Clave: El **MPF** permite que un pedido se prepare por la mañana (durante el horario del pastelero) para una entrega/recogida por la tarde (cuando el pastelero ya no está, pero la tienda sigue abierta).

📦 Ejemplos Prácticos

Consideremos el siguiente escenario en una pastelería que tiene activados el **Modo Productos Fríos** y la **Anticipación de Pedidos hasta 3 días**:

- **Horario de Cocina/Pastelero:** 7:00h a 14:00h.
- **Horario de Apertura al Público:** 9:00h a 20:00h.
- **Tiempos de Preparación:** Tarta: **2h** / Pasta: **20m**.

Escenario	Resultado con Modo Estándar	Resultado con Modo Productos Fríos
Pide a las 10h para las 13h	Permitido. Suficiente tiempo para preparar y entregar.	Permitido. Suficiente tiempo para preparar y entregar.
Pide a las 10h para las 19h	NO Permitido. El sistema calcula: $19h - 2h = 17h$. La cocina debería estar abierta a las 17h, pero cierra a las 14h .	Permitido. La preparación (10h → 12h) ocurre dentro del horario de cocina (hasta las 14h).
Pide a las 13h para lo antes posible	NO Permitido. Necesita 2h de preparación, lo cual lo lleva a las 15h. La cocina cierra a las 14h .	Se ofrecerán horarios a partir del Día Siguiente . Solo queda 1h (hasta las 14h) del horario de cocina, insuficiente para la tarta.

Escenario	Resultado con Modo Estándar	Resultado con Modo Productos Fríos
Pide a las 23h para las 9h de mañana	NO Permitido antes de las 11h (9h + 2h). El sistema se basaría en la apertura al público (9:00h) + tiempo de preparación.	Permitido. El horario de cocina (pastelero) comienza a las 7h . Hay tiempo de 7:00h → 9h para preparar la tarta antes de la entrega/recogida.

⚙ Configuración

La configuración se divide en dos partes:

1. Activación de Funcionalidades (Soporte)

Tanto el **Modo Productos Fríos** como el límite máximo de **días de anticipación** son configuraciones que debe realizar nuestro equipo de soporte.

- **Petición:** Para activarlos, por favor, contacta con nosotros:
 - Escribiendo a support@delitbee.com.
 - A través de nuestro **chat de soporte** en el portal de gestión.

2. Configuración del Producto (Cliente)

Una vez activadas las funcionalidades, es **esencial** que el restaurante configure correctamente en su Backoffice:

1. **Horario de Cocina (Horario de Producción):** El horario real en el que el personal de obrador o pastelería está presente y puede preparar los productos.
2. **Tiempo de Preparación de Cada Producto:** El tiempo estimado que se tarda en elaborar cada artículo.

Esto permitirá al sistema realizar los cálculos de disponibilidad de forma precisa.